GASTROBACK®

Bedienungsanleitung

DESIGN BISTRO OFEN ADVANCED 28 L



Art.-Nr. 42812 Design Bistro Ofen Advanced 28 L

Bedienungsanleitung vor Gebrauch unbedingt lesen!
Modell- und Zubehöränderungen vorbehalten!
Nur für den Hausgebrauch!



Lesen Sie bitte alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen und beachten Sie bitte alle Warnhinweise, die in der Bedienungsanleitung aufgeführt sind.

Inhaltsverzeichnis

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde!

Herzlichen Glückwunsch! Mit dem Design Bistro Ofen Advanced 28 L von Gastroback werden Sie viel Freude haben. Sie können mit diesem Gerät grillen, backen und auftauen. Die Anwendung ist besonders einfach und die Verwendungsmöglichkeiten sind sehr vielseitig. Der elektronisch geregelte Multifunktionsofen ermöglicht ein optimales Bräunungsergebnis ganz nach Ihrem Wunsch. Ausgestattet mit den Funktionen Oberhitze, Unterhitze, Ober- und Unterhitze, Umluft und Kindersicherung. Nutzen Sie die Programme zum Auftauen und für die Zubereitung von z.B. Aufläufen, Pommes Frites, Brot, Pizza, Kuchen, Keksen, Fleisch- und Fischgerichten.

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch. Sie können am schnellsten alle Vorteile Ihres neuen Bistro Ofens nutzen, wenn Sie sich vor Inbetriebnahme über alle Funktionen informieren!

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Design Bistro Ofen Advanced 28 L.

Ihre Gastroback GmbH

Ihren Design Bistro Ofen 28 L kennenlernen



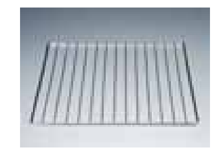
Enthaltenes Zubehör



Herausnehmbares Krümelfach



Pizzablech mit 30 cm Durchmesser



Grillrost



Backblech mit seperatem Griff (Griff nicht abgebildet)

Digitalanzeige

Oberhitze Unterhitze Oberhitze & Unterhitze Umluft Kindersicherung

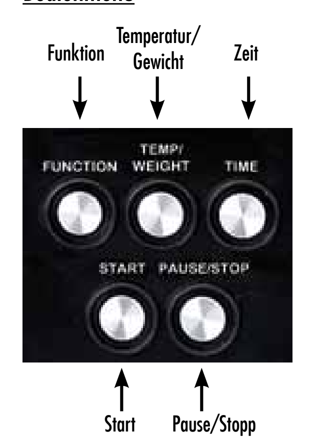
88:88
888°C

Zeit
Gradzahl
Pizza
Fleisch
Hühnchen
Fisch

Pizza Defrost
Beef Cookie
Chicken Cake
Fish Toast

Auftauen
Kekse
Kuchen
Toast

Bedienmenü



Funktion:
Oberhitze: Temperaturwahl von 70 bis 175°C ist möglich
Unterhitze: Temperaturwahl von 70 bis 175°C ist möglich
Ober- und Unterhitze: Temperaturwahl von 70 bis 235°C ist möglich
Umluft: Voreinstellung 235°C bei 30 Minuten
Kindersicherung

Temperatur/Gewicht:
Voreinstellung: 175°C bei 30 Minuten / Temperaturwahl von 70 bis 235°C möglich

Zeit:
Zeitwahl von 1 bis 99 Minuten möglich

Wichtige Hinweise für eine optimale Funktion

- Nach jeder Verwendung müssen Sie das Gerät unbedingt sorgfältig reinigen.
- Nahrungsmittel können sich entzünden! Niemals das Gerät in der Nähe von Vorhängen, Tischdekorationen oder anderen brennbaren Materialien oder brennbaren Flüssigkeiten (hochprozentige alkoholische Getränke) betreiben.
- Niemals Papier, Plastikfolie, Pappe oder andere entflammbare Materialien in den Ofen legen.
- Die Außenseiten und die Glastür werden beim Betrieb sehr heiß.
- Niemals Fremdkörper, zu große oder verpackte Nahrungsmittel (z.B. Frischhaltefolie) in den Design Bistro Ofen Advanced 28 L legen, um eine Gefährdung durch Feuer und Elektrizität zu vermeiden. Ziehen Sie sofort den Netzstecker, wenn Störungen während des Betriebes auftreten. Sollten Materialien im Ofen in Brand geraten, lassen Sie die Ofentür geschlossen, schalten Sie das Gerät sofort AUS und ziehen Sie den Stromstecker.
- Benutzen Sie nur feuer- und hitzebeständige Gefäße, die nicht entflammbar sind wie zum Beispiel Glas oder Keramik.
- Benutzen Sie keine Metallschwämme zur Reinigung. Teile vom Metallschwamm können abbrechen und die Elektronik berühren. Dieses kann zu einem Kurzschluss oder einem Stromschlag führen.
- Um den Garvorgang zu unterbrechen, drücken Sie einmal die Stopptaste. Ein Signalton ertönt und die Restzeit blinkt im Display. Die Lampe im Ofen erlischt. Wenn Sie den Garvorgang weiterführen wollen, drücken Sie die Starttaste. Ein Signalton ertönt, die Lampe im Ofen erleuchtet und die Restzeit läuft weiter. Um einen Garvorgang vorzeitig komplett abzubrechen, drücken Sie die Stopptaste erneut, ein Signalton ertönt und im Display die Uhrzeit erscheint.
- **WARNUNG:** Schalten Sie den Design Bistro Ofen Advanced 28 L immer zuerst AUS, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie das Zubehör zum Reinigen aus dem Ofen nehmen, das Gerät reinigen oder bewegen.
- Benutzen Sie keine hartnäckigen, chemischen Reinigungs- oder Scheuermittel oder Metallschwämme um die Antihaftbeschichtung und die Glastür nicht zu beschädigen. Benutzen Sie den Ofen niemals, wenn Reinigungsmittelrückstände im Ofen sind.
- Zubehör wie z.B. Grillrost, Backblech und Pizzapfanne nach dem Gebrauch nur auf hitzebeständige Flächen abstellen.
- Der Design Bistro Ofen Advanced 28 L besitzt eine Kindersicherung und lässt sich nicht bedienen, solange die Kindersicherung aktiviert ist.
- Während eines Garvorganges lässt sich außer der Start- und Stopptaste keine Taste bedienen. Die Tasten lassen sich nur nach Ablauf eines Garvorganges oder, wenn der Garvorgang durch doppeltes Drücken der Stopptaste manuell gestoppt wurde bedienen.
- Nur für den Betrieb in Innenräumen. Nur für den Gebrauch im Haushalt.

Sicherheitshinweise

Lesen Sie bitte vor dem Gebrauch des Gerätes alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durch und bewahren Sie die Anleitungen gut auf. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich in der darin angegebenen Weise zu dem beschriebenen Zweck (bestimmungsgemäßer Gebrauch). Ein bestimmungswidriger Gebrauch und besonders Missbrauch können zu Sachschäden sowie zu schweren Personenschäden durch gefährliche elektrische Spannung, Feuer und hohe Temperaturen führen. Führen Sie ausschließlich diejenigen Arbeiten mit dem Gerät durch, die in diesen Anleitungen beschrieben werden. Lassen Sie das Gerät im Betriebszustand niemals unbeaufsichtigt.

Reparaturen und technische Wartung am Gerät dürfen nur von dafür autorisierten Fachwerkstätten durchgeführt werden. Fragen zum Gerät beantwortet: Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, D-21279 Hollenstedt, Telefon: (04165) 2225-0

Allgemeine Hinweise zur Sicherheit

- Nur für den Betrieb in Innenräumen. Nur für den Gebrauch im Haushalt. Verwenden und lagern Sie das Gerät nicht im Freien. Nicht für den Gebrauch in fahrenden Fahrzeugen oder Booten. Verwenden Sie nur Bauteile und Ersatzteile für das Gerät, die vom Hersteller für diesen Zweck vorgesehen und empfohlen sind. Beschädigte oder ungeeignete Bauteile können während des Betriebes brechen, sich verformen und zur Überhitzung führen sowie Sachschäden und Personenschäden durch hohe Temperaturen, Feuer und elektrischen Schlag verursachen.

- Überprüfen Sie regelmäßig die Bauteile des Ofens. Prüfen Sie besonders das Netzkabel regelmäßig auf Beschädigungen. Die Kontakte am Stecker müssen blank und glatt sein und dürfen keine Verfärbungen haben. Niemals das Gerät betreiben, wenn Bauteile beschädigt sind oder nicht mehr erwartungsgemäß arbeiten. Lassen Sie das Gerät in diesem Fall in einer autorisierten Fachwerkstatt überprüfen. Versuchen Sie niemals, das Gerät selbst auseinander zu nehmen oder zu reparieren.

- Nahrungsmittel können sich entzünden! Niemals das Gerät in der Nähe von Vorhängen, Tischdekorationen oder anderen brennbaren Materialien oder brennbaren Flüssigkeiten (hochprozentige alkoholische Getränke) betreiben.

- Niemals Papier, Plastikfolie, Pappe oder andere entflammbare Materialien in den Design Bistro Ofen Advanced 28 L legen. Reinigen Sie den Ofen regelmäßig, da angebrannte Fettrückstände im Ofen in Brand geraten können.

- Niemals Fremdkörper, zu große oder verpackte Nahrungsmittel (z.B. Alufolie oder Frischhaltefolie) in den Ofen legen, um eine Gefährdung durch Feuer und Elektrizität zu vermeiden. Ziehen Sie sofort den Netzstecker, wenn Störungen während des Betriebs auftreten.

- Benutzen Sie nur feuer- und hitzebeständige Gefäße, die nicht entflammbar sind wie z.B. Glas oder Keramik. Benutzen Sie keine luftdicht abgeschlossenen Behälter, da die Nahrungsmittel bei Erwärmung Platz zum Ausdehnen benötigen.

- Benutzen Sie nur das vom Hersteller mitgelieferte Zubehör.

- Bedecken Sie niemals das Krümelfach oder andere Teile des Ofens mit Folie. Dieses kann zu Überhitzung führen.

- Benutzen Sie keine Metallschwämme zur Reinigung. Teile vom Metallschwamm können abbrechen und die Elektronik berühren. Dieses kann zu einem Kurzschluss oder einem Stromschlag führen.

- Dieses Gerät ist **NICHT** geeignet für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkter Wahrnehmung oder verminderten physischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen, sofern sie nicht durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt und/oder bei der Bedienung angeleitet werden. Niemals Kinder mit dem Gerät, den Bauteilen oder dem Verpackungsmaterial spielen lassen! Bewahren Sie das Gerät immer an einem trockenen, sauberen, frostfreien, für kleine Kinder unzugänglichen Ort auf. Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn es für kleine Kinder zugänglich ist. Achten Sie darauf, dass niemand das Gerät am Kabel herunterreißen kann.

- Die Arbeitsfläche muss gut zugänglich, wärmebeständig, fest, eben, trocken und ausreichend groß sein. Das Gerät muss mit der Rückseite direkt an die Wand gestellt werden. Links, rechts und oben müssen mindestens 10 cm frei bleiben um ausreichende Luftzirkulation zu gewährleisten. Das Gerät ist **NICHT** für den Einbau in eine Küchenzeile geeignet!

- Verwenden Sie das Gerät nicht in feuchten oder nassen Bereichen. Legen Sie während des Betriebes keine Tücher, Servietten oder andere Gegenstände unter oder auf das Gerät, um Personen- und Sachschäden durch Feuer, elektrischen Schlag und Hitze zu vermeiden. Niemals das Gerät an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche stellen. Stellen Sie das Gerät auf einer hitzebeständigen Unterlage ab.

- Niemals das Gerät oder Teile des Gerätes in die Nähe von starken Wärmequellen und heißen Oberflächen (z.B. Heizung, Ofen, Grill) bringen oder es in einen Ofen stellen.

- Backwerk kann beim Design Bistro Ofen Advanced 28 L verkohlen und dadurch in Brand geraten. Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker eingesteckt ist. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, das Gerät bewegen oder reinigen wollen. Lassen Sie das Gerät immer zuerst abkühlen, bevor Sie das Gerät reinigen. Die Außenseiten und die Glastür können beim Betrieb heiß werden. Benutzen Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie heiße Teile bewegen oder anfassen wollen.

- Um den Garvorgang zu unterbrechen, drücken Sie einmal die Stopptaste. Ein Signalton ertönt und die Restzeit blinkt im Display. Die Lampe im Ofen erlischt. Wenn Sie den Garvorgang weiterführen wollen, drücken Sie die Starttaste erneut. Ein Signalton ertönt, die Lampe im Ofen erleuchtet und die Restzeit läuft weiter. Um einen Garvorgang vorzeitig komplett abzubrechen, drücken Sie erneut die Stopptaste, ein Signalton ertönt und im Display die Uhrzeit erscheint.

- Lassen Sie das Gerät von einer autorisierten Fachwerkstatt überprüfen und reparieren, wenn es nicht mehr erwartungsgemäß arbeitet, sich überhitzt oder übermäßigen Belastungen ausgesetzt war (z.B. Sturz, Schlag, Überhitzung, eingedrungenes Wasser). Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, wenn während des Betriebes ein ernstes Problem auftritt (Beispiel: Überhitzung).

- Niemals das Gerät oder Teile davon (z.B. Glasscheibe der Ofentür) mit Scheuermitteln, harten Scheuerhilfen (z.B. Topfreiniger) oder scharfen Putzmitteln reinigen. Niemals harte oder scharfkantige Gegenstände für die Arbeit mit dem Gerät oder zum Reinigen verwenden, diese könnten das Gerät oder Bauteile (z.B. Glasscheibe der Ofentür) beschädigen.

- Niemals das Gerät in der Spülmaschine reinigen.
- Niemals bei der Bedienung und Reinigung des Gerätes Gewalt anwenden. Niemals mit irgendwelchen Fremdkörpern in den Heizstäben hantieren, um eine Gefährdung durch Elektrizität und eine Beschädigung der Heizelemente zu vermeiden. Sollten Nahrungsmittel beim Toasten, Grillen oder Backen durch zu starkes Erwärmen qualmen, dann schalten Sie den Ofen sofort AUS und ziehen den Netzstecker. Warten Sie, bis der Ofen abgekühlt ist und die Nahrungsmittel aufgehört haben zu qualmen, bevor Sie die Ofentür öffnen und angebrannte Nahrungsmittel vorsichtig entfernen. Achten Sie darauf, die Heizelemente nicht zu beschädigen.
- Betreiben Sie den Ofen nur, wenn das Krümelfach richtig eingesetzt ist.

Mögliche Gefährdungen durch hohe Temperaturen

- Niemals während des Betriebes irgendwelche Gegenstände oder Tücher über das Gerät legen, um eine Überhitzung der Heizelemente zu vermeiden.
- Die Außenseiten und die Glastür des Ofens werden während des Betriebes sehr heiß. Lassen Sie das Gerät und das Zubehör (Krümelfach, etc.) immer zuerst abkühlen, bevor Sie das Gerät reinigen. Benutzen Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie heiße Teile bewegen oder anfassen wollen.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie heiße Flüssigkeiten und Nahrungsmittel bewegen wollen - Verbrennungsgefahr.

Wichtige Sicherheitshinweise – Elektrizität

- Stellen Sie das Gerät in der Nähe einer passenden Wandsteckdose auf und schließen Sie das Gerät dort direkt an. Wickeln Sie das Kabel dazu immer vollständig ab. Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen. Das Gerät darf nur an eine Schuko-Wandsteckdose einer geeigneten Stromversorgung (Wechselstrom; 230/240 V, 50 Hz) mit Schutzleiter angeschlossen werden. Außerdem sollte ein Fehlerstromschutzschalter (FI) mit einem Auslösestrom von höchstens 30 mA installiert sein. Wenden Sie sich gegebenenfalls an Ihren Elektriker.
- Niemals am Kabel ziehen oder reißen oder das Kabel knicken, einklemmen, quetschen oder verknoten. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über die Tischkante herunterhängt. Achten Sie darauf, dass niemand in Kabelschlaufen hängen bleiben kann oder das Gerät am Kabel von der Arbeitsfläche reißen kann. Fassen Sie immer am Gehäuse des Netzsteckers an, wenn Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Fassen Sie den Netzstecker niemals mit nassen Händen an, wenn der Netzstecker in der Steckdose steckt.
- Halten Sie das Kabel von heißen Oberflächen fern und stellen Sie das Gerät nicht über das Kabel. Sollte das Kabel während des Betriebes heiß werden oder beschädigt sein, dann muss es in einer Fachwerkstatt ersetzt werden. Niemals das Kabel reparieren!
- Niemals den Ofen oder das Kabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen oder stellen. Niemals Wasser oder andere Flüssigkeiten über oder unter das Gerät laufen lassen, um eine Gefährdung durch Elektrizität zu vermeiden. Niemals das Gerät in der Spülmaschine reinigen.

Erste Inbetriebnahme

Nehmen Sie das Gerät vorsichtig aus dem Karton und vergewissern Sie sich, dass alle Bauteile vorhanden und unbeschädigt sind. Reinigen Sie die Einzelteile in warmer Spülmittellösung.

ACHTUNG: Entfernen Sie vor der Inbetriebnahme unbedingt alle Verpackungen, Transportsicherungen, Preisschilder und Werbematerialien (Aufkleber und Schilder). Entfernen Sie aber **NICHT** das Typenschild.

Vor der ersten Verwendung sollten Sie den leeren Design Bistro Ofen Advanced 28 L mit der Funktion Unterhitze bei maximaler Temperatur 175 °C für 15 Minuten ausheizen (ohne Nahrungsmittel). Ein leichter Brandgeruch ist dabei völlig normal und dauert nicht länger als 10 bis 15 Minuten. Wenn der Brandgeruch bei der späteren Verwendung wiederholt auftritt, dann reinigen Sie den Design Bistro Ofen Advanced 28 L (siehe ´Reinigung`). Sollte der Brandgeruch auch nach der Reinigung dauerhaft auftreten, dann lassen Sie das Gerät in einer autorisierten Fachwerkstatt überprüfen.

WICHTIG: Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten des Ofens, dass das Krümelfach richtig eingelegt ist. Anderenfalls können Brotkrümel am Boden des Ofens einbrennen.

1. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose und drücken Sie die Funktionstaste.

2. Drehen Sie den Einstellregler auf Unterhitze.

3. Drücken Sie jetzt die Temperaturtaste. Drehen Sie den Einstellregler auf die höchste Stufe (175 °C ist jeweils die maximale Temperatur bei Unter- **bzw.** Oberhitze; 235 °C ist die maximale Temperatur bei Umluft und Ober- **und** Unterhitze).

4. Drücken Sie jetzt die Zeittaste. Drehen Sie den Einstellregler und stellen Sie die Garzeit auf 15 Minuten.

5. Drücken Sie die Starttaste. Im Display sehen Sie die Restzeitanzeige.

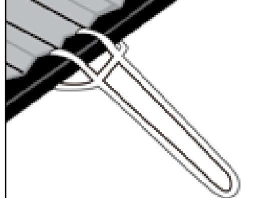
Der Ofen schaltet sich automatisch AUS, sobald die Zeit abgelaufen ist.

Bedienung

WARNUNG: Wickeln Sie das Netzkabel immer vollständig ab, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken. Vergewissern Sie sich, dass keine Fremdkörper in dem Ofen liegen und stecken Sie niemals irgendwelche Gegenstände (z.B. Messer, Löffel oder anderes) in die Heizstäbe, um eine Gefährdung durch hohe Temperaturen, Feuer oder Elektrizität und eine Beschädigung der Heizelemente zu vermeiden.

Reinigen Sie alle Teile (Zubehör), die mit den Nahrungsmitteln in Berührung kommen (siehe ´Reinigung`).

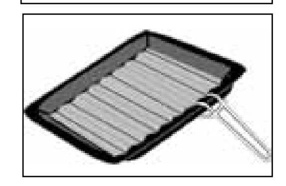
Handhabung mit dem Griff



Sie können den Griff zum Bewegen mit dem heißen Blech/Rost verwenden. Haken Sie den Griff hierzu an der Kante des Backbleches ein.

ACHTUNG: Achten Sie unbedingt darauf, dass der Griff richtig eingerastet ist (siehe Abbildung)! Ansonsten kann es zu Verbrennungen kommen.

ACHTUNG: Halten Sie das Blech/Rost unbedingt waagerecht, da es sonst seitlich verrutscht und aus der Halterung fällt (siehe Abbildung)!



Zeit einstellen

1. Sobald Sie den Netzstecker in die Steckdose gesteckt haben ertönt ein Signalton. Im Display sehen Sie „0:00".

2. Drücken Sie die Zeittaste und die Stunden beginnen zu blinken. Durch Drehen des Einstellreglers können Sie die entsprechende Stunde einstellen (0 bis 23).

3. Drücken Sie die Zeittaste erneut und die Minuten beginnen zu blinken. Durch Drehen des Einstellreglers können Sie die entsprechenden Minuten einstellen (0 bis 59).

4. Zum Beenden der Einstellung drücken Sie die Zeittaste ein weiteres Mal. Der Doppelpunkt zwischen den Stunden und Minuten fängt an zu blinken und die Uhrzeit ist eingestellt.

Allgemeine Bedienung des Ofens

1. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.

2. Stellen Sie wie oben beschrieben die Uhrzeit ein.

3. Prüfen Sie ob das Krümelfach korrekt eingelegt ist. Das Krümelfach wird unter der geschlossenen Ofentür in die dafür vorgesehenen Einschubebene eingeschoben.

4. Geben Sie die Nahrungsmittel auf dem entsprechendem Rost oder Blech in den Ofen und schließen Sie die Ofentür.

HINWEIS: Wenn der Ofen vorgeheizt sein muss, achten Sie darauf die Garzeit entsprechend zu verlängern.

5. Drücken Sie die Funktionstaste. Wählen Sie durch Drehen des Einstellreglers die gewünschte Funktion aus (die einzelnen Funktionen sind weiter hinten in der Bedienungsanleitung beschrieben).

6. Drücken Sie die Temperaturtaste. Stellen Sie soweit möglich durch Drehen des Einstellschalters die gewünschte Temperatur ein. Die Temperatur lässt sich nur in 15 Grad Schritten verstellen.

HINWEIS: Die Temperatur kann bei allen Funktionen außer beim Auftauen eingestellt werden. Die Temperatur der Funktion Auftauen ist auf 70 Grad voreingestellt und lässt sich nicht verändern. Die voreingestellte Temperatur blinkt für ca. 3 Sekunden auf, wenn Sie die Starttaste gedrückt haben.

7. Drücken Sie die Zeittaste. Stellen Sie durch Drehen des Einstellreglers die gewünschte Garzeit ein.

8. Drücken Sie die Starttaste um den Ofen zu starten. Die gewählte Funktion blinkt während des gesamten Garvorganges und im Display sehen Sie die Restlaufzeit.

HINWEIS: Durch einmaliges Drücken der Stopptaste können Sie den Garvorgang jeder Zeit unterbrechen. Die Restlaufzeit wird für die Zeit der Unterbrechung gestoppt und blinkt im Display. Die Beleuchtung im Ofen erlischt. Durch Drücken der Starttaste wird der Garvorgang weitergeführt und die Restlaufzeit läuft weiter.

Sobald die Zeit abgelaufen ist, hören Sie 3 kurze Signaltöne und der Ofen schaltet sich automatisch AUS. Die Beleuchtung im Ofen erlischt und im Display erscheint die Uhrzeit.

HINWEIS: Sie können alle Einstellungen (Funktion, Temperatur und Garzeit) jeder Zeit, durch erneutes Drücken der Stopptaste, zurücksetzen. Ein Signalton ertönt und im Display wird die Uhrzeit angezeigt.

9. Sobald der Garvorgang beendet ist, öffnen Sie die Ofentür und nehmen Sie die Nahrungsmittel mit Hilfe eines Ofenhandschuhs aus dem Ofen.

ACHTUNG: Der Ofen ist sehr heiß. Achten Sie darauf, sich nicht am/im Ofen durch versehentliches Berühren der heißen Ofenteile zu verbrennen.

HINWEIS: Leeren Sie das Krümelfach am Besten nach jeder Verwendung aus und reinigen Sie das verwendete Zubehör, damit keine Lebensmittelrückstände im Ofen verkohlen oder einbrennen (siehe: ´Reinigung`). Verwenden Sie den Ofen nicht ohne das Krümelfach.

Funktionen

Ober- und Unterhitze

1. Drücken Sie „FUNCTION" und das Symbol für Oberhitze leuchtet.
(Die Funktion Oberhitze ist voreingestellt)

2. Drehen Sie den Einstellregler bis das Symbol für Ober- und Unterhitze leuchtet.

3. Drücken Sie „TEMP/WEIGHT" und drehen den Einstellregler bis zur gewünschten Temperatur.

4. Drücken Sie „TIME" und drehen den Einstellregler, um die Kochzeit einzustellen.

5. Drücken Sie „START". Die Restzeitanzeige startet und das Symbol für Ober- und Unterhitze leuchtet.

6. Wenn die Kochzeit beendet ist, erklingt dreimal ein Signalton und das Symbol für Ober- und Unterhitze schaltet sich aus.

Funktion Umluft

1. Drücken Sie „FUNCTION" und das Symbol für Oberhitze leuchtet.
(Die Funktion Oberhitze ist voreingestellt)

2. Drehen Sie den Einstellregler bis das Symbol für Umluft leuchtet.

3. Drücken Sie „TEMP/WEIGHT“ und drehen den Einstellregler bis zur gewünschten Temperatur.

4. Drücken Sie „TIME“ und drehen den Einstellregler, um die Kochzeit einzustellen.

5. Drücken Sie „START“. Die Restzeitanzeige startet und das Symbol für Umluft leuchtet.

6. Wenn die Kochzeit beendet ist, erklingt dreimal ein Signalton und das Symbol für Umluft schaltet sich aus.

Unterhitze
1. Drücken Sie „FUNCTION“ und das Symbol für Oberhitze leuchtet.
(Die Funktion Oberhitze ist voreingestellt).

2. Drehen Sie den Einstellregler bis das Symbol für Unterhitze leuchtet.

3. Drücken Sie „TEMP/WEIGHT“ und drehen den Einstellregler bis zur gewünschten Temperatur.

4. Drücken Sie „TIME“ und drehen den Einstellregler, um die Backzeit einzustellen.

5. Drücken Sie „START“. Die Restzeitanzeige startet und das Symbol für Unterhitze leuchtet.

6. Wenn die Backzeit beendet ist, erklingt dreimal ein Signalton und das Symbol für Unterhitze schaltet sich aus.

Oberhitze
1. Drücken Sie „FUNCTION“ und das Symbol für Oberhitze leuchtet.
(Die Funktion Oberhitze ist voreingestellt)

2. Drücken Sie „TEMP/WEIGHT“ und drehen den Einstellregler bis zur gewünschten Temperatur.

3. Drücken Sie „TIME“ und drehen den Einstellregler, um die Grillzeit einzustellen.

4. Drücken Sie „START“. Die Restzeitanzeige startet und das Symbol für Oberhitze leuchtet.

5. Wenn die Grillzeit beendet ist, erklingt dreimal ein Signalton und das Symbol für Oberhitze schaltet sich aus.

Notiz: Wenn Sie im Auswahlmodus „FUNCTION“ drücken, kann sich der Funktionsstatus ändern.

Funktion Auto Menü
1. Drücken Sie „FUNCTION“ und das Symbol für Oberhitze leuchtet.
(Die Funktion Oberhitze ist voreingestellt)

2. Drehen Sie den Einstellregler bis zum gewünschten Programm. Sie können Pizza, Fleisch (Beef), Hühnchen (Chicken), Fisch (Fish), Auftauen (Defrost), Kekse (Cookie), Kuchen (Cake) oder Toast auswählen.

3. Drücken Sie „TEMP/WEIGHT". Weight (Gewicht) wird angezeigt. Drehen Sie den Einstellregler auf das gewünschte Gewicht.

4. Drücken Sie „START". Das Programm startet. Der Restzeitanzeige wird angezeigt.

5. Ist das Programm beendet, erklingt dreimal ein Signalton. Die Anzeige schaltet in den Bereitschaftsmodus um.

HINWEIS: Wenn die „TOAST-Funktion" ausgewählt ist, erscheint auf der Anzeige „4 -1". „4" ist die Anzahl der Toasts und „1" der Bräunungsgrad. Sie können z.B. „6 - 2" auswählen. Das bedeutet, es werden 6 Toasts mit einem mittleren Bräunungsgrad zubereitet.

Programm	Größe/Gewicht	Funktion & Temperatur	Garzeit (min)
PIZZA	9" (23 cm) 12" (30 cm)	Toast 235 °C Toast 235 °C	16,50 17,10
AUFTAUEN DEFROST	500 g 1000 g	Umluft 70 °C Umluft 70 °C	25,00 35,00
FLEISCH BEEF	500 g 1000 g 1500 g	Umluft 235 °C Umluft 235 °C Umluft 235 °C	20,00 28,00 32,00
KEKSE COOKIE	300 g 500 g	Umluft 235 °C Umluft 235 °C	14,00 18,00
HÜHNCHEN CHICKEN	1000 g 1500 g 2000 g 2500 g	Umluft 220 °C Umluft 220 °C Umluft 220 °C Umluft 220 °C	50,00 54,00 59,00 65,00
KUCHEN CAKE	800 g 1000 g 1200 g	Umluft 175 °C Umluft 175 °C Umluft 175 °C	40,00 49,00 52,00
FISCH FISH	500 g 1000 g 1500 g 2000 g	Umluft 235 °C Umluft 235 °C Umluft 235 °C Umluft 235 °C	16,00 27,00 29,00 31,00
TOAST	4 - 1 4 - 2 4 - 3 6 - 1 6 - 2 6 - 3	Toast 235 °C Toast 235 °C Toast 235 °C Toast 235 °C Toast 235 °C Toast 235 °C	4,00 4,10 4,15 4,10 4,45 4,60

HINWEIS: Der Ofen benötigt Zeit zum Vorheizen. Wenn der Ofen vorgeheizt sein muss, achten Sie darauf die Garzeit entsprechend zu verlängern.

HINWEIS: Umluft ist intensiver als andere Funktionen, wie z.B. Ober- und Unterhitze. Reduzieren Sie entsprechend die Garzeit/Temperatur, um ein Anbrennen der Lebensmittel zu verhindern.

Funktion Start/Stopp

1. Wenn das Programm ausgewählt ist, drücken Sie „START". Das Programm startet.

2. Drücken Sie „STOP" während des Garprozesses, erklingt einmal ein Signalton und der Prozess wird gestoppt. Die Anzeige leuchtet auf.

3. Drücken Sie erneut „START". Das Programm wird wieder gestartet und in der Restzeitanzeige angezeigt.

4. Um das Programm abzubrechen, drücken Sie „STOP" erneut. Ein Signalton erklingt. Der Ofen befindet sich im Bereitschaftsmodus.

Funktion Kindersicherung

Der Ofen besitzt eine Kindersicherung und lässt sich nicht bedienen, solange die Kindersicherung aktiviert ist. Um die Kindersicherung zu aktivieren, halten Sie die Stopptaste für 3 Sekunden gedrückt bis das Symbol für die Kindersicherung im Display erscheint und ein Signalton ertönt (Uhrzeitanzeige 0:00). Zur Deaktivierung der Kindersicherung halten Sie die Stopptaste für 3 Sekunden gedrückt bis ein langer Signalton ertönt.

Garungsbehälter

Sie können im Design Bistro Ofen Advanced 28 L Metall-, hitzebeständige Glas- und Keramikbehälter benutzen. Die Behälter dürfen in der Höhe nicht dichter als 2,5 cm an die oberen Hitzestäbe heranragen.

Reinigung

WARNUNG: Schalten Sie den Design Bistro Ofen Advanced 28 L immer zuerst AUS, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie das Gerät oder das Zubehör reinigen oder bewegen.

Niemals das Gerät in der Spülmaschine reinigen.

Niemals harte oder scharfkantige Gegenstände, scharfe Reiniger (Desinfektionsmittel, Chemikalien), Scheuerhilfen (Topfreiniger) oder Scheuermittel zum Reinigen des Gerätes oder der Bauteile verwenden. Niemals mit irgendwelchen Gegenständen in den Heizstäben stochern. Wenden Sie beim Reinigen keine Gewalt an.

1. Schalten Sie den Ofen AUS, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.

2. Reinigen Sie das Glas der Ofentür mit einer warmen Spülmittellösung und einem weichen Tuch. Benutzen Sie keine harten Reinigungsmittel und auch keinen Glasreiniger.

3. Um das Zubehör zu reinigen öffnen Sie die Ofentür und nehmen Sie das Zubehör aus dem Ofen. Reinigen Sie die Einzelteile in warmer Spülmittellösung. Bei hartnäckigen Rückständen weichen Sie diese in warmer Spülmittellösung für einige Minuten ein und benutzen Sie einen Spülschwamm zur Reinigung. Verwenden Sie keine harten Reinigungsmittel um die Oberfläche des Zubehörs nicht zu beschädigen. Trocknen Sie die Einzelteile danach sorgfältig ab und lassen Sie sie noch einige Zeit an der Luft trocknen.

HINWEIS: Krümelfach, Backblech, Pizzapfanne, Grillrost und Griff sind nicht für die Spülmaschine geeignet.

WARNUNG: Stellen Sie sicher, dass das Krümelfach vollständig trocken ist, bevor Sie es im Ofen einsetzen.

Hartnäckige Rückstände im Ofen reinigen

Um hartnäckige Fettrückstände sowie ausgelaufenes Fett aus dem Ofen zu entfernen können Sie den Ofen ausheizen.

Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose. Wählen sie eine der Funktionen bei denen Temperaturwahl möglich ist. Stellen Sie die höchstmögliche Temperatur ein. Stellen Sie die Garzeit auf 30 Minuten. Lassen Sie den Ofen so lange laufen, bis die Heizelemente nicht mehr qualmen. Erst dann schalten Sie den Ofen durch Drücken der Stopptaste aus. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie den Ofen vollständig abkühlen. Reinigen Sie die Ofeninnenseite sowie die Heizstäbe vorsichtig mit einer warmen Spülmittellösung und einem weichen Tuch (siehe ´Reinigung der Innenseiten`).

Reinigung der Innenseiten - Antihaftbeschichtung

WARNUNG: Schalten Sie den Design Bistro Ofen Advanced 28 L immer zuerst AUS, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie die Innenseiten des Gerätes nach jedem Gebrauch reinigen.

Reinigen Sie die Innenseiten mit einer warmen Spülmittellösung und der weichen Seite vom Spülschwamm. Benutzen Sie keine hartnäckigen, chemischen Reinigungs- oder Scheuermittel oder Metallschwämme um die Antihaftbeschichtung nicht zu beschädigen. Trocknen Sie die Innenseiten mit einem trockenen, weichen Baumwoll oder Papiertuch ab.

Reinigung der Außenseiten

WARNUNG: Schalten Sie den Ofen immer zuerst AUS, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie die Außenseiten des Gerätes reinigen.

Wischen Sie die Außenseiten mit einem feuchten, weichen Baumwolltuch oder der weichen Seite vom Spülschwamm ab und trocknen Sie sie im Anschluss mit einem trockenen weichen Baumwoll- oder Papiertuch ab.

WICHTIG: Achten Sie darauf, dass bei der Reinigung der Außenseite kein Wasser in die Luftschlitze gelangt.

Tipps zu Backzeiten und zur Backtemperatur

- Ofen und die Backform für das Fleisch vorheizen.
- Kleine Fleischstücke mit kurzen Garzeiten sollten vor dem Anbraten Zimmertemperatur haben und nicht direkt aus dem Kühlschrank kommen.
- Vor dem Garen im Ofen mit niedriger Temperatur wird das Fleisch in wenig Fett von allen Seiten in einer Pfanne angebraten. Dabei sollen sich die Fleischporen schließen und eine schmackhafte Kruste bilden. Kleine Fleischstücke werden bei hoher Temperatur kurz und

scharf angebraten. Große Fleischstücke vertragen längeres Anbraten bei etwas geringerer Temperatur. Das Fleisch am besten direkt in der Pfanne mit Salz und Pfeffer würzen und nicht früher.

- Nicht zu viele Fleischstücke auf einmal anbraten, da die austretende Flüssigkeit sofort verdampfen können muss. Kann die Flüssigkeit nicht schnell verdampfen, fängt das Fleisch an bei verringerter Temperatur in der Flüssigkeit zu köcheln, statt zu braten.

- Größere Mengen daher immer portionsweise anbraten und vorher die Pfanne wieder richtig heiß werden lassen.

- Nach dem Anbraten ist das Fleisch im Ofen zwischen 70 °C bis 80 °C je nach Rezept (siehe Gartabelle) fertig gegart. Dabei die Temperatur möglichst konstant halten.

- Die Länge der Garzeit von einem Stück Braten im Ofen ist abhängig von der Dicke des Fleischstückes und der Ofentemperatur. Um trotz unterschiedlicher Bratengröße gleiche Ergebnisse zu erzielen sollte mit einem Bratenthermometer gearbeitet werden. Dieses Spezialthermometer wird in die dickste Stelle vom Braten gestochen und zeigt, welche Temperatur der Braten im Inneren hat. Sie können so ganz einfach prüfen, ob das Fleisch innen noch roh (zu kalt) oder zu trocken (zu durch) ist.

- Je höher die Ofentemperatur ist, desto höher ist der Gewichtsverlust des Bratens. Bei Umluft reichen ca. 130 °C und bei Ober- und Unterhitze 145 °C vollkommen aus.

- Wenn der Braten kurz vor erreichen der gewünschten Kerntemperatur noch nicht braun oder kross genug ist, kann man den Ofen die letzten 20 Min. auf 175°C - 205 °C hochdrehen.

- Nach der Fertigstellung kann das Fleisch, je nach Größe, bei 70 °C im Ofen maximal 25 bis 45 Minuten warm gehalten werden. Wegen seiner geringen Temperatur sollte das Fleisch immer auf vorgewärmten Tellern serviert werden.

Braten im Ofen

Fleischsorte	Gewicht	Garzeit	Ober- und Unterhitze
Ente	1,5 - 2 kg	1 1/2 Std.	200°C
Gans	4 - 5 kg	3 Std.	200°C
Hackbraten	1 kg	1 1/2 Std.	200°C
Kalbshaxe	1 1/2 kg	2 Std.	220°C
Kalbsnierenbraten	1 kg	1 1/2 Std.	220°C
Lammkeule	1 kg	2 Std.	180°C
Lammrücken	1 kg	2 Std.	180°C
Puter	2,5 kg	2 - 2 1/2 Std.	200°C
Puter, gefüllt	3 kg	3 Std.	200°C
Rehrücken	1,5 kg	1 Std.	220°C
Rinderlende	1 kg je 500 g mehr	15 min dann 15 - 20 min 15 min länger	235°C 200°C

Roastbeef	1 kg je 500 g mehr	15 min dann 15 - 20 min 15 min länger	235°C 200°C
Rollbraten	1 kg	15 min dann 1 1/2 Std.	220°C 180°C
Schweinebraten	1 kg	15 min dann 1 1/2 Std.	220°C 180°C
Schweinehaxe	1 kg	15 min dann 1 1/2 Std.	235°C 220°C

Gartabelle für das Niedertemperaturgaren

Um die oft recht langen Garzeiten beim Niedertemperaturgaren zu verkürzen, wurden die Anbratzeiten in dieser Gartabelle entsprechend heraufgesetzt. Kleine Fleischstücke sollten auf der ersten Seite etwa doppelt so lange angebraten werden, wie auf der Rückseite. Dabei jedoch die gesamte Anbratzeit einhalten. Die ideale Kerntemperatur liegt zwischen 65°C (rosa) und 75°C (durchgebraten).

Fleischsorte	**Anbratzeit**	**Ofen-Garzeit**	**Ofen-Temperatur**
Geflügel Geflügelbrust Geflügelbrust gefüllt	 5 min bei mittlerer 8-10 min je nach Größe bei mittlerer Temperatur	 ca. 25 min ca. 30 min	 85°C 85°C
Entenbrust	6 min bei mittlerer Temperatur auf der Fettseite zuerst	ca. 30 Min.	85°C
Kaninchen Rückenfilet ausgelöst	2 min bei hoher Temperatur	ca. 20 Min.	70°C
Lamm Lammkeule (1 kg ohne Knochen) Lammkotelett Lammrückenfilet (400 g Stück)	 10 min bei mittlerer Temperatur 3 min bei mittlerer Temperatur 3-4 min bei mittlerer Temperatur	 ca. 80 min (8 min/100 g) ca. 20 min ca. 30 mi	 85°C 85°C 85°C
Rind/Kalb Rindersteak Rumpsteak Rinderfilet (1000 g) Roastbeef (2 kg)	 4 min bei hoher Temperatur 3 min bei hoher Temperatur 7 min bei hoher Temperatur 10 min bei mittlerer Temperatur	 ca. 25 min ca. 30 min ca. 90 min ca. 2 h ca. 1 h	 85°C 85°C 85°C 85°C 70°C

Machen Sie eine Garprobe. Die Kerntemperatur sollte 57°C erreichen.

Kalbsteak Kotelett	4 min bei mittlerer Temperatur 5 min bei mittlerer Temperatur	ca. 25 min ca. 25 min	85°C 85°C

Schwein sollte nicht rosa, sondern immer durchgegart sein.

Filet (400 g) Karee oder Rücken	9 min bei mittlerer Temperatur 10 min bei mittlerer Temperatur	ca. 35 min (8 min/100 g) ca. 120 min	85°C 85°C

Machen Sie eine Garprobe. Kerntemperatur sollte 70°C erreichen.

Kotelett Schnitzel	5 min bei mittlerer Temperatur 2 min bei mittlerer Temperatur	ca. 30 min ca. 20 min	85°C 85°C

HINWEIS: Die Ofentemperatur bezieht sich auf Ober- und Unterhitze.

HINWEIS: Die Garzeiten sind abhängig von der Fleischgröße und von der Ausgangstemperatur des Fleisches (kommt es direkt aus dem Kühlschrank oder hatte es Raumtemperatur).

Kerntemperaturangaben

Die Kerntemperatur bezeichnet die Temperatur im Inneren des Bratgutes während des Kochvorganges. Sie ist eine Möglichkeit den Garzustand zu bestimmen. Die Überwachung der Kerntemperatur ist besonders bei der Niedrigtemperaturmethode empfehlenswert. Die Messung erfolgt mit einem Bratenthermometer.

Lamm Lammrücken, rosa Lammrücken, durch Lammkeule, rosa Lammkeule, durch	 70 °C 80 °C 75 °C 82 °C	Rind Roastbeef, rosa Roastbeef, durch Rinderbraten, rosa Rinderbraten, durch Sauerbraten Tafelspitz Ochsenbrust	 53 °C 58 °C 50 °C 58 °C 85 °C 85 °C 83 °C
Kalb Kalbsrücken Kalbskeule Kalbsschulter	 65 °C 70 °C 75 °C	Schwein Schweinerücken Schweinehaxe Schinkenbraten Keule	 60 °C 85 °C 70 °C
Geflügel, alle	85 °C		

Rezepte

Lammkarree mit Zitronenthymiankruste

Lammkarree

3 Knoblauchzehen
2 Lammkarree à ca. 350 g
4 Thymianzweige
80 ml Olivenöl
2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer

Knoblauchzehen schälen und in Scheiben schneiden. Lammkarree, Thymian, Knoblauch und Olivenöl in einen Beutel geben, gut verschließen und ca. 2 Stunden marinieren. Den Ofen auf 130 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Das Lammkarree aus der Marinade nehmen und gut abtropfen lassen.

Die Marinade aufheben. 2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, das Lammkarree darin von allen Seiten anbraten, Marinade und Kräuter zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Anschließend auf ein mit Alufolie ausgelegtes Backblech geben, die Aromaten darüber verteilen und im Backofen ca. 15 bis 20 min garen. Anschließend ca. 5 min ruhen lassen.

Zitronenthymiankruste

1 EL Dijonsenf, mild
abgezupfte Blättchen von 4 Zitronenthymianzweigen
2 EL frische Semmelbrösel
50 g Butter, in dünne Scheiben geschnitten

Das Lammkarree mit Senf bestreichen, Zitronenthymianblättchen und Semmelbrösel darüber streuen und die Butterscheiben darüber verteilen. Im heißen Ofengrill bei 175 °C Oberhitze goldbraun gratinieren.

Pizza Italia

Grundteig

1 kg Mehl
0,5 l Wasser
25 g Salz
30 ml Olivenöl
25 g Bierhefe

Zuerst Salz und Hefe, separat voneinander, in ca. 30 °C warmem Wasser auflösen. Mehl in eine Keramikschüssel geben. Anschließend erst das gelöste Salz, dann die Hefe unterheben. Restliches Wasser und Olivenöl unterrühren. Mit einem Leinentuch bedecken und 2 Stunden gehen lassen. Ofen auf 235 °C Pizza Funktion vorheizen. Dann den Teig in 5 Bälle teilen und ausrollen.

Belag
Mozzarella
Tomaten
Rucola
roher Schinken
Parmesankäse

Ausgerollten Teig mit Mozzarella und Tomaten belegen und ca. 15 min bei 235 °C Pizza-Programm backen. Nach dem Backen mit Rucola und rohem Schinken belegen und mit frisch gehobeltem Parmesan bestreuen.

Lasagne

Tomaten-Hackfüllung
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 Möhre
1 Stange Staudensellerie
3 EL Olivenöl
400 g Hackfleisch (vom Rind oder gemischt)
800 g stückige Tomaten (Dose)
1/8 L Milch
1/8 L Rotwein
1 Lorbeerblatt, Salz, Pfeffer, Zucker

Zwiebel, Knoblauch, Möhre und Sellerie schälen bzw. putzen, alles klein würfeln. Öl erhitzen, Gemüse und Hackfleisch darin anbraten. Mit Milch, Rotwein, Tomaten und Lorbeerblatt zugedeckt 30 min einkochen lassen, gelegentlich umrühren. Lorbeerblatt entfernen, mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken.

Béchamelsauce
1/2 l Milch
50 g Butter
2 EL Mehl
100 g Parmesan, frisch gerieben

etwa 350 g Lasagnenudeln (nicht vorgekocht)

Milch und Butter erhitzen. Mehl hinzufügen, gut durchrühren und 2 min kräftig kochen lassen. Vom Herd nehmen, die Hälfte des Parmesans unterheben.

Backofen auf 190 °C Umluft vorheizen. Eine große, feuerfeste Form mit Lasagnenudeln auslegen, ein Drittel der Tomaten-Hackfüllung darauf verteilen, etwas Béchamelsauce darüber geben. Den Rest weiter schichten, mit Lasagnenudeln und Béchamelsauce abschließen. Den restlichen Parmesan darüber streuen. Im Ofen (Umluft 190 °C) ca. 30 min backen.

Seelachs mit Spinatkruste

2 Scheiben Toastbrot
100 g TK-Blattspinat (aufgetaut)
2 getrocknete Tomaten in Öl
80 g Halloumi-Käse
1 Knoblauchzehe

3 EL Sahne
Salz, Pfeffer
400 g Seelachsfilet
3 TL Zitronensaft
1 EL Öl

Den Ofen auf 190 °C Umluft vorheizen. Das Brot toasten. Den Spinat kräftig ausdrücken und hacken. Die Tomaten mit Küchenpapier trockentupfen, fein würfeln. Käse und Toastbrot würfeln. Knoblauch schälen, fein hacken. Toast, Spinat, Tomaten, Käse, Knoblauch und Sahne vermengen. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.

Das Fischfilet waschen, trockentupfen, mit Zitronensaft beträufeln und salzen. Eine kleine Auflaufform mit Öl ausstreichen. Den Seelachs hineinlegen, mit der Spinat-Mischung bedecken und etwa 20 min im Ofen (Umluft 175 °C) überbacken, bis die Kruste leicht gebräunt ist.

Backofen-Gemüse
4 Personen
1200 g festkochende Kartoffeln
6 EL Olivenöl
2 TL grobes Salz, Hagelsalz (evtl. mehr)
2 rote Paprikaschoten
1 gelbe Paprikaschoten
3 kleine Zucchini
1 Knoblauchknolle
Pfeffer
4 kleine Rosmarinzweige oder 2 EL Rosmarinnadeln

Kartoffeln gründlich unter kaltem Wasser abbürsten, längs vierteln und auf dem Backblech verteilen. Die Hälfte des Öls und die Hälfte des Salzes darüber geben.

Im vorgeheizten Backofen bei 205 °C Ober- und Unterhitze oder 175 °C Umluft etwa 30 min garen. Zwischendurch einmal wenden.

In der Zwischenzeit die Paprikaschoten putzen und in Streifen schneiden. Zucchini schräg in Stücke schneiden. Die Knoblauchknolle quer halbieren. Alles zu den Kartoffeln auf das Blech geben. Restliches Öl und Salz darüber geben. Mit Pfeffer würzen. Den Rosmarin dazulegen und im Backofen weitere 20 bis 25 min garen. Dazu Blattsalat und aufgebackene Baguettes reichen.

Quark Auflauf
2 Äpfel
Saft von 1/2 Zitrone
2 Eier
250 g Quark
3 EL Milch
2 EL Honig
Fett für die Form
2 EL gehackte Mandeln

Die Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und in dünne Scheiben schneiden, mit Zitronensaft beträufeln. Eigelb mit Quark, Milch und Honig verrühren. Das Eiweiß steif schlagen und zusammen mit den Apfelscheiben unter die Quarkmasse heben. Masse in eine gefettete Auflaufform füllen und bei 175 °C Umluft ca. 35 min backen. Anschließend mit gehackten Mandeln bestreuen.

Apfelkuchen

5 Boskop oder Cox Orange Äpfel
etwas Zitronensaft
2 Eier
300 g Zucker
1 Tüte Vanillezucker
100 g flüssige Butter
100 g Mehl
1 gestrichener Teelöffel Backpulver
100 ml Milch
Butter und Mehl für die Form
Puderzucker zum Bestäuben

Die Äpfel schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in dünne Scheiben schneiden. Sofort mit Zitronensaft beträufeln, damit die Äpfel hell bleiben.

Alle übrigen Zutaten in einer Schüssel miteinander glatt rühren. Die Apfelscheiben unter mischen.

Die Masse in eine gebutterte, mit Mehl ausgestreute Form füllen.

Bei 205 °C Ober- und Unterhitze (oder Umluft ca. 175 °C) 50 bis 60 min backen, bis der Kuchen goldgelb geworden ist.

Aufbewahrung

Bewahren Sie den Ofen stets an einem sauberen, trockenen und frostfreien Ort auf, an dem das Gerät gegen übermäßige Belastungen (Herunterfallen, Stöße, Schläge, Umfallen) geschützt und für kleine Kinder unzugänglich ist.

Legen Sie keine schweren oder harten Gegenstände auf das Gerät. Schalten Sie das Gerät immer AUS und ziehen Sie den Netzstecker, wenn Sie das Gerät nicht benutzen. Wenn Sie den Ofen längere Zeit nicht benutzen wollen, dann sollten Sie das Gerät zuerst reinigen (siehe: ´Reinigung`).

Entsorgungshinweise

Das Gerät muss entsprechend den örtlichen Bestimmungen zur Entsorgung von Elektroschrott entsorgt werden. Informieren Sie sich gegebenenfalls bei Ihrem örtlichen Entsorgungsunternehmen.

Gewährleistung/Garantie

Wir gewährleisten für alle Gastroback-Elektrogeräte, dass sie zum Zeitpunkt des Kaufes mangelfrei sind. Nachweisliche Fabrikations- oder Materialfehler werden unter Ausschluss weitgehender Ansprüche und innerhalb der gesetzlichen Frist kostenlos ersetzt oder behoben. Ein Gewährleistungsanspruch des Käufers besteht nicht, wenn der Schaden an dem Gerät auf unsachgemäße Behandlung, Überlastung oder Installationsfehler zurückgeführt werden kann. Ohne unsere schriftliche Einwilligung erfolgte technische Eingriffe von Dritten führen zum sofortigen Erlöschen des Gewährleistungsanspruchs.

Der Käufer muss zur Geltendmachung des Anspruchs den Original-Kaufbeleg vorlegen und trägt im Gewährleistungsfall die Kosten und das Risiko des Transportes.

Technische Daten

Modell:	Art.-Nr. 42812 Design Bistro Ofen Advanced
Stromversorgung:	230 V Wechselstrom, 50 Hz
Leistung:	1.500 Watt
Gewicht:	ca. 7,5 kg
Abmessungen: (Breite x Tiefe x Höhe)	ca. 52,4 cm x 41,4 cm x 29,4 cm
Fassungsvermögen:	28 Liter
Prüfzeichen:	SGS GS Geprüfte Sicherheit CE

Information und Service

Weitere Informationen erhalten Sie im Internet unter www.gastroback.de.
Wenden Sie sich mit Problemen, Fragen und Wünschen gegebenenfalls an:
Gastroback Kundenservice, Tel.: 04165/2225-0 oder per E-Mail: info@gastroback.de